附件1

即食蔬果基本生产工艺和设备

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **序号** | **基本生产工艺** | **生产设备** |
| 1 | 预处理 |  |
| 2 | 清洗 | 不锈钢水槽、清洗机等 |
| 3 | 切配 | 切块机、去皮机、切菜机等 |
| 4 | 消毒漂洗 | 不锈钢水槽、清洗机等 |
| 5 | （护色） |  |
| 6 | 去除表面水 | 甩干机、离心机等 |
| 7 | 包装 | 半自动或自动包装机等 |
| 8 | 成品金属异物检测 | 金属探测仪或X-光质量检测仪 |

附件2

即食蔬果生产企业原料检验、环境监测、过程监控

和产品检验要求

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 监控项目 | 监控指标 | 监控方法 | 执行标准 | 监控频率 |
| 原料检验 | 蔬果 | 农残（有机磷、氨基甲酸酯类） | 快速检测 | 阴性 | 批发采购的每批次产品 |
| 环境监测 | 水质 | 菌落总数、大肠菌群、余氯 | 快速检测或实验室检测 | GB 5749 | 各个区域每周不得少于1次 |
| 食品接触表面 | 菌落总数、大肠菌群等 | 快速检测或实验室检测 | 结合生产实际情况确定监控指标限值 | 验证清洁效果应在清洁消毒之后，其他每月不少于1次 |
| 与食品或食品接触表面邻近的接触表面 | 菌落总数、大肠菌群等卫生状况指示微生物，必要时监控致病菌 | 快速检测或实验室检测 | 结合生产实际情况确定监控指标限值 | 每月不少于1次 |
| 加工区域内的环境空气 | 菌落总数、酵母或霉菌等 | 快速检测或实验室检测 | 结合生产实际情况确定监控指标限值 | 每月不少于1次 |
| 过程监控 | 生产车间环境温度 | 温度 | 温度计 | ≤15℃ | 每4小时1次 |
| 成品储存间温度 | 温度 | 温度计 | 1～5℃ | 每4小时1次 |
| 清洗消毒用水 | 温度 | 温度计 | 1～4℃ | 每4小时1次 |
| 产品检验 | 成品 | 感官 | 自检 | 企业标准 | 每批次 |
| 标签 | 自检 | 企业标准 | 每批次 |
| 净含量 | 自检 | 企业标准 | 每批次 |
| 菌落总数 | 自检 | 企业标准 | 每批次 |
| 大肠菌群 | 自检 | 企业标准 | 每批次 |
| 致病菌(沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌O157:H7、单核细胞增生李斯特菌) | 实验室检测 | 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌O157:H7依据GB29921，单核细胞增生李斯特菌不得检出 | 企业自定 |